

# STUDIEN

2017

**BLANC DE NOIR**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 6,3 g/Ltr.  
Säure: 7,3 g/Ltr.  
Alkohol: 12,5 %vol  
Enthält Sulfite



### **Zur Rebsorte**

Dieser Blanc de noir wurde aus den beiden Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert. Meist wird ein Blanc de noir aus diesen Rebsorten vorwiegend in Frankreich, im Bordeaux, angebaut. Die Reife dieser beiden Traubensorten ist mittelfrüh bis spät.

### **Zum Ausbau**

Ein Blanc de noir Wein weist im Gegensatz zu einem Rosé oder einem Weißherbst keine typisch lachsfarbene Farbe vor. Um einen von der Farbe her weißweinähnlichen Wein aus roten Trauben herzustellen wird mittels Handlese eine Ganztraubenpressung vorgenommen und nur den ersten hochwertigen Ablauf aus der Presse für diesen Wein verwendet. Somit ist ein Blanc de noir optisch und sensorisch unterschiedlich zu einem Weißherbst.

Neben einer gekühlten Gärführung bei ca. 17 °C wurde der Wein relativ reduktiv, d.h. mit wenig Luftkontakt ausgebaut, was ihm seine frische und fruchtige Art verleiht.

### **Sensorische Eigenschaften**

Dieser Blanc de noir ist ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt. Seine Fruchtaromen erinnern an Rosenblüte, Pflaume und Himbeere. Gut gekühlt ist er ein wunderbarer Sommerwein!

### **Speisen:**

Seine dezenten Aromen und seine milde Art machen ihn zum Allround-Talent für alle leichten Speisen. Bevorzugt aber zu hellen Fleischsorten, Eierspeisen, Nudelgerichte und zu Fisch.

**Trinktemperatur:** 8-12°C°

### **Lagerfähigkeit:**

max. 3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine so charakteristische Frische.